

Rote Rüben-Haferflockenlaibchen

Zutaten für 4 Portionen:

500 g gekochte rote Rüben
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Eier
150 g Haferflocken
Salz, Pfeffer
Thymian, gemahlener Kümmel, etc.
Rapsöl



Zubereitung:

- 🍴 rote Rüben grob raspeln bzw. reiben und abtropfen lassen
- 🍴 Zwiebel und Knoblauch fein hacken
- 🍴 rote Rüben, Zwiebel und Knoblauch, Eier und Haferflocken miteinander vermengen, Masse abschmecken und ca. 30 min ziehen lassen
- 🍴 aus der Masse Laichen formen (ev. mit Handschuhen), in der Pfanne beidseitig anbraten und im Backrohr bei ca. 180°C fertig backen

Tipp: Laibchen mit Spiegelei und Vogerlsalat anrichten